

Bedienungsanleitung für LP-Gasgrill

MONTAGEANLEITUNG - Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59758

Registrieren Sie Ihren Grill unter www.weber.com®

LESEN SIE UNBEDINGT VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES GASGRILLS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH!

△ GEFAHRENHINWEIS

Bei Gasgeruch:

- 1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
- 2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
- 3. Öffnen Sie den Deckel.
- 4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

Durch ausströmendes Gas kann ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

△ WARNHINWEIS

- Lagern oder arbeiten Sie nicht mit leicht entflammbaren Gasen oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.
- 2. In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte dürfen keine Gasflaschen aufbewahrt werden, die nicht zur unmittelbaren Verwendung vorgesehen sind.

INFORMATION FÜR DEN INSTALLATEUR: Dieses Handbuch muss beim Besitzer des Geräts verbleiben und dort zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden.

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

Q - 300

C € : 0845BQ-0033

WARNHINWEISE

△ GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

△ WARNHINWEISE

- ▲ Folgen Sie den für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- △ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ▲ Legen Sie im Ablagebereich unter dem Grill nicht die Grillabdeckung und auch keine anderen entflammbaren Gegenstände ab.
- ▲ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- ⚠ Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Weber-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

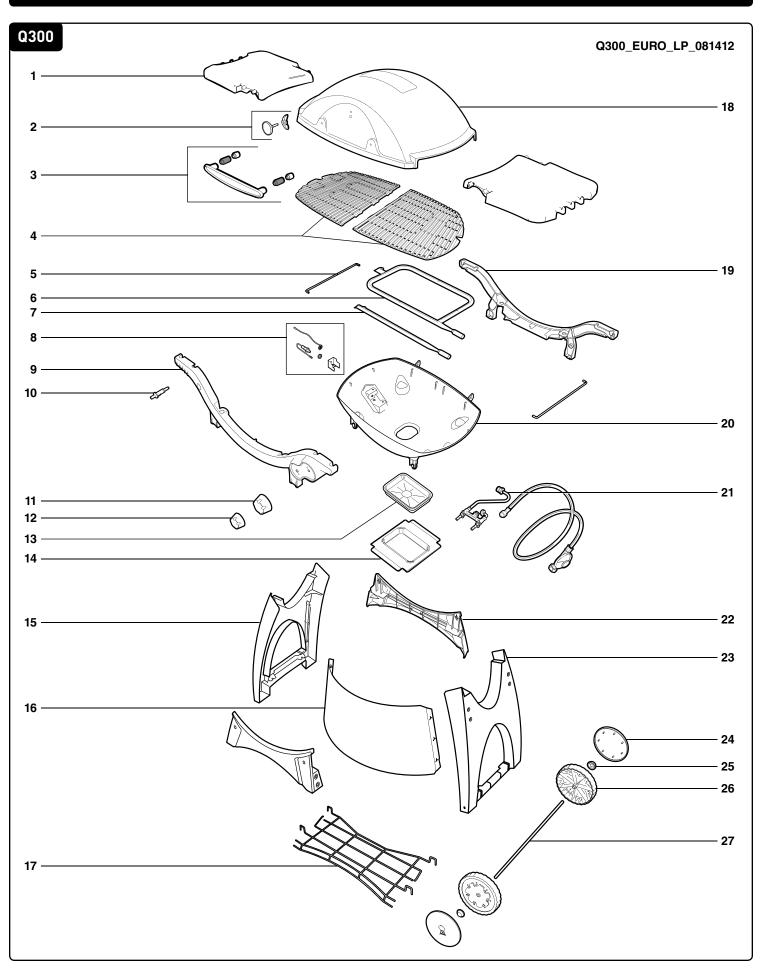
- ⚠ Ihr Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- △ Gehen Sie mit Ihrem Weber®-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- △ Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut den Brenner zünden. Beachten Sie hierbei das Kapitel "ZÜNDEN" in der Bedienungsanleitung.
- △ Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in Ihrem Weber®-Gasgrill.
- ▲ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.

- ▲ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, entfernen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- ▲ Falls das Fett zu brennen beginnt, stellen Sie alle Brenner auf Position 0 (Off) und drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ▲ Erweitern Sie beim Reinigen von Ventilen oder Brennern keine Düsen oder Anschlüsse.
- ⚠ Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, ist gefährlich und führt zum Verlust der Garantie.
- △ Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Auch in einer scheinbar leeren Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- ⚠ Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.
- △ Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter "Montageanleitung" vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- ⚠ Bauen Sie dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.

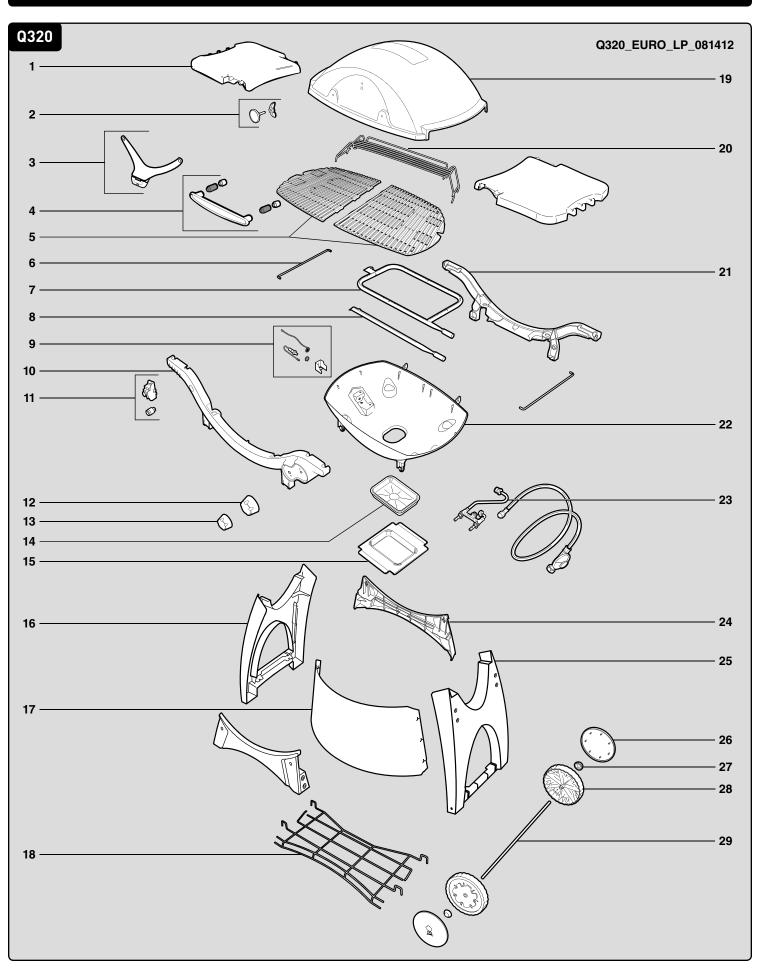
INHALTSVERZEICHNIS

WARNHINWEISE2
INHALTSVERZEICHNIS3
EXPLOSIONSDARSTELLUNG - Q3004
EXPLOSIONSDARSTELLUNG - Q3005
EXPLOSIONSDARSTELLUNG - Q3206
EXPLOSIONSDARSTELLUNG - Q3207
TEILELISTE8
MONTAGEANLEITUNG9
ALLGEMEINE ANLEITUNGEN
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS. 24 WICHTIGE INFORMATION ZUR LP-GASFLASCHE. 24 TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGPROPANGAS 24 ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE. 25 PRÜFEN AUF GASLECKS. 26 WIEDERAUFFÜLLEN DER NEUEN FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE 28 WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE 28
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS29FETTFANGWANNE UND ALU-TROPFSCHALE29PRÜFEN DES SCHLAUCHS29PRÜFEN DER ZÜNDUNG AN MODELLEN MIT ELEKTRONISCHER ZÜNDEINRICHTUNG29
ZÜNDUNG UND VERWENDUNG30ZÜNDUNG30SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS30MANUELLE ZÜNDUNG31SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS31TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLENVORHEIZEN DES GRILLS32METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN32GRUNDLAGEN ZUM GRILLEN32
PROBLEMBEHEBUNG33
PROBLEMBEHEBUNG BEIM GRIFFLICHT (Q320)33

WARTUNG34
REINIGEN34
WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER
REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE
BEDIENUNG DES DRUCKTASTEN-ZÜNDSYSTEMS
BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS
AUSTAUSCHEN DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS36
JÄHRLICHE WARTUNG37
NOTIZEN38



1.	Abklappbarer Arbeitstisch	11.	Großer Bedienknopf	21.	Schlauch und Gasverteiler – Regulatorbaugruppe (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
2.	Thermometer	12.	Kleiner Bedienknopf	00	Debuggatell segren and binter
3.	Griff	13.	Einweg-Tropfschale	22.	Rahmenteil, voren und hinten
				23.	Rechtes Bein
4.	Grillrost	14.	Auffangschale	24	Radkappe
5.	Drahtbügel	15.	Linkes Bein	24.	пачкарре
				25.	Radkappe
6.	Äußerer Brenner	16.	Blende für Gasflasche	26	Rad
7.	Innerer Brenner	17.	Ablagegitter	_0.	
				27.	Achse
8.	Elektrode	18.	Deckel		
9.	Vorderer Rahmen	19.	Hinterer Rahmen		
10	Zündung	20	Grillkammer		
10.	Zündung	∠∪.	Gillikalililler		



1.	Abklappbarer Arbeitstisch	11.	Zündtaste / Zündmodul	21.	Hinterer Rahmen
2.	Thermometer	12.	Großer Bedienknopf	22.	Grillkammer
3.	Grifflicht	13.	Kleiner Bedienknopf	23.	Schlauch und Gasverteiler – Regulatorbaugruppe (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
4.	Griff	14.	Einweg-Tropfschale		
5.	Grillrost	15	Auffangschale	24.	Rahmenteil, voren und hinten
J.	dilliost	13.	Aunanyschale	25.	Rechtes Bein
6.	Drahtbügel	16.	Linkes Bein		
7.	Äußerer Brenner	17.	Blende für Gasflasche	26.	Radkappe
				27.	Radkappe
8.	Innerer Brenner	18.	Ablagegitter	28.	Rad
9.	Elektrode	19.	Deckel		
				29.	Achse
10.	Vorderer Rahmen	20.	Warmhalterost		

TEILELISTE

BENÖTIGTE WERKZEUGE:





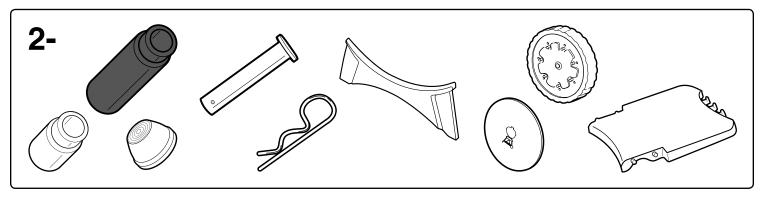


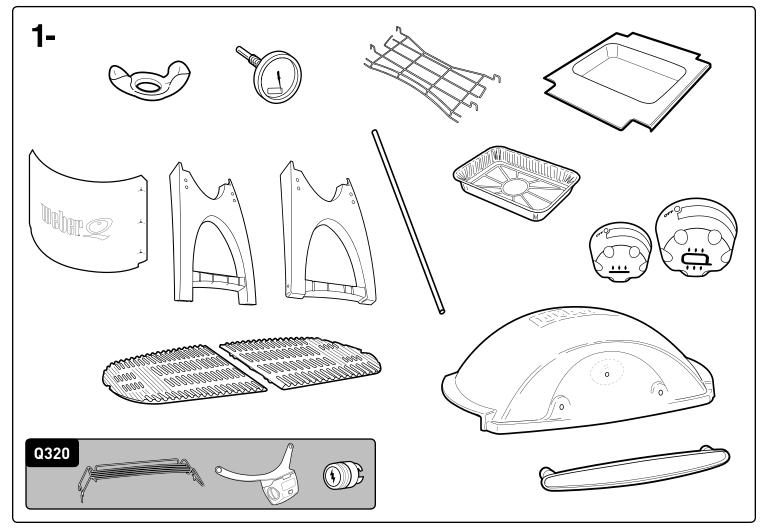
HOLZBLOCK

12- 1/4-20 x 1"
RUNDKOPFKREUZSCHLITZSCHRAUBE
(SCHWARZ)





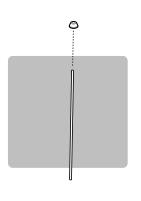


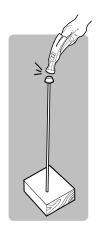


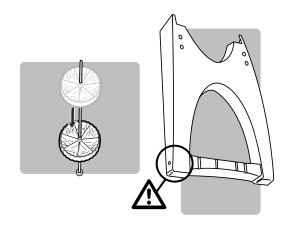
MONTAGEANLEITUNG

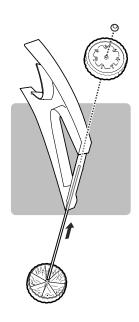


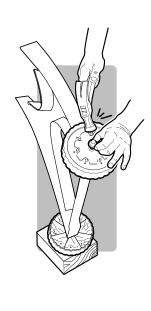


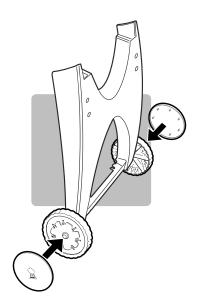




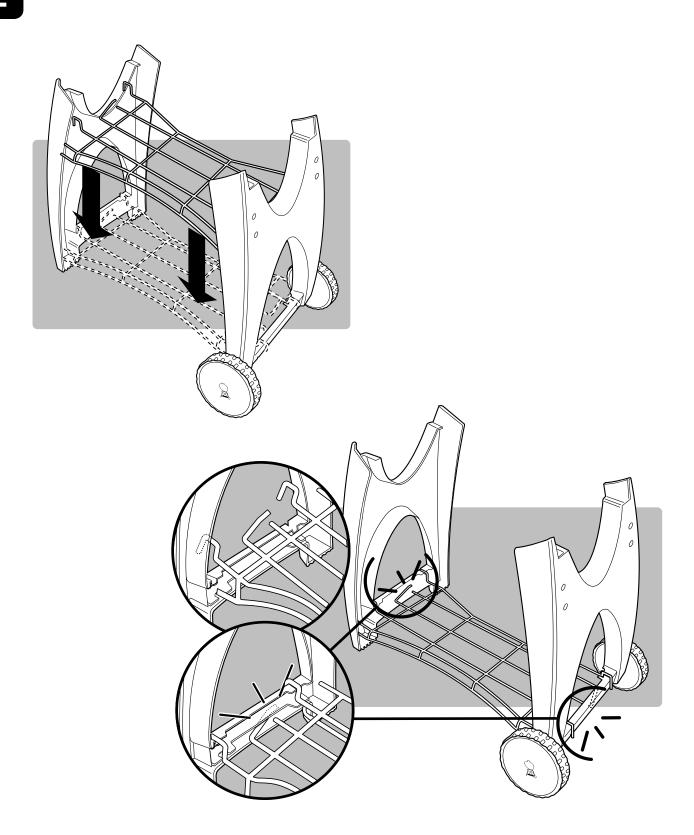






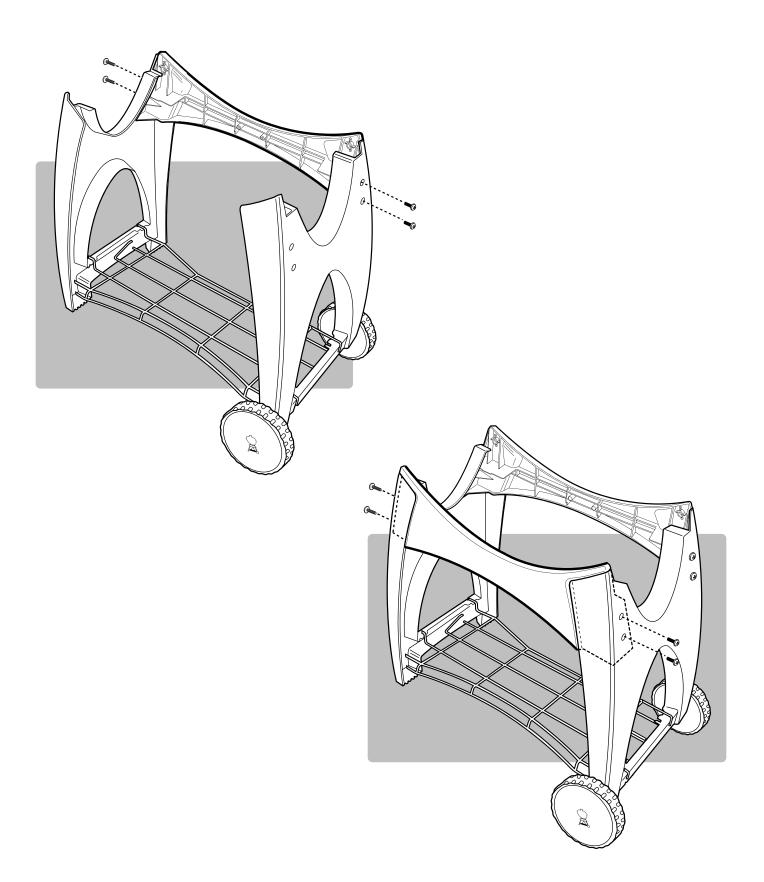


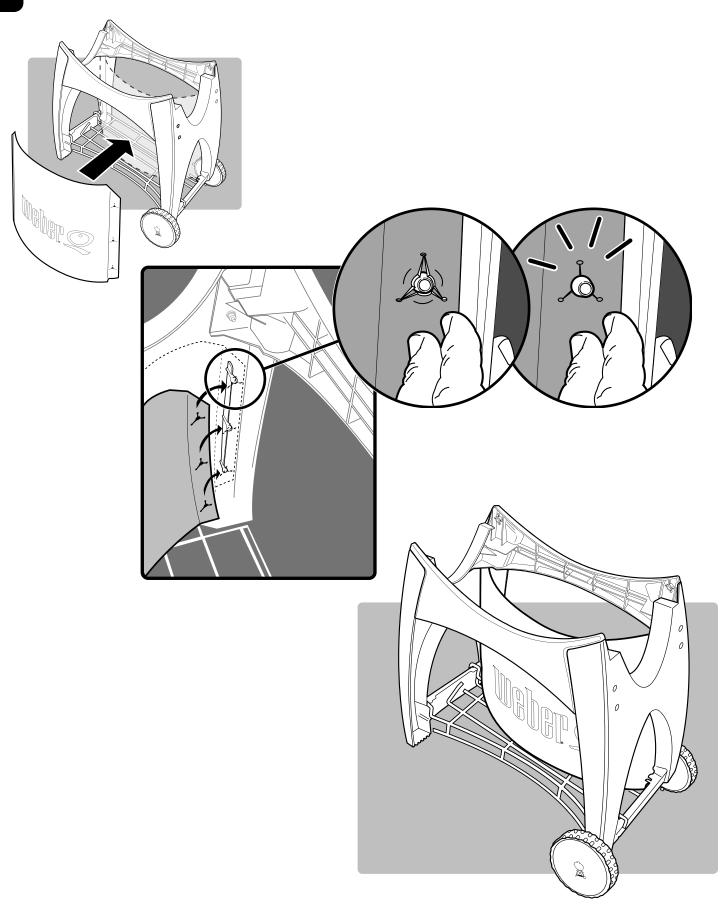
 \triangle Platzieren Sie den Radrahmen an der rechten Seite.

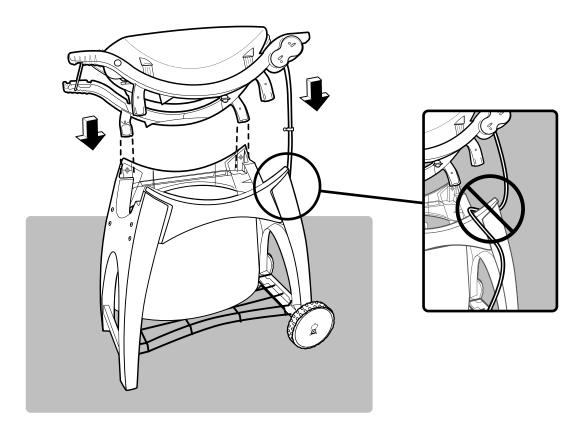


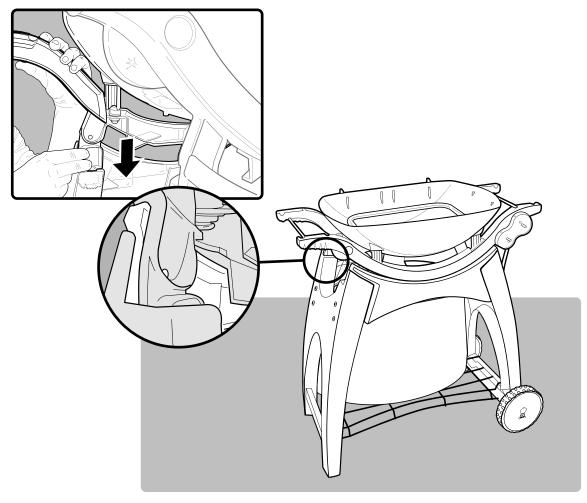




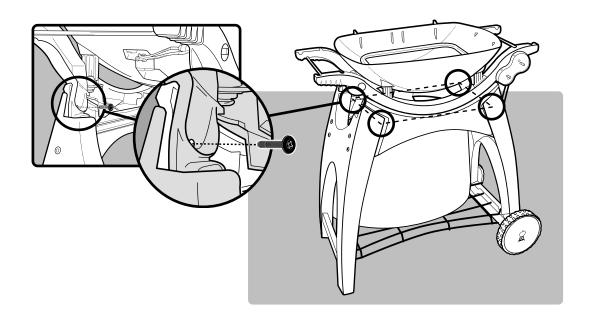


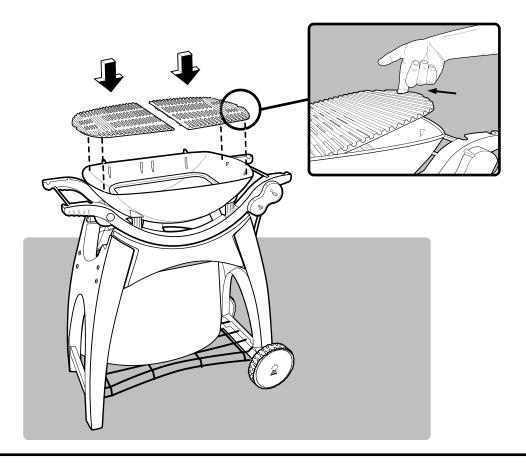


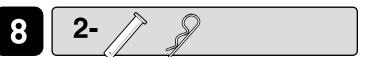


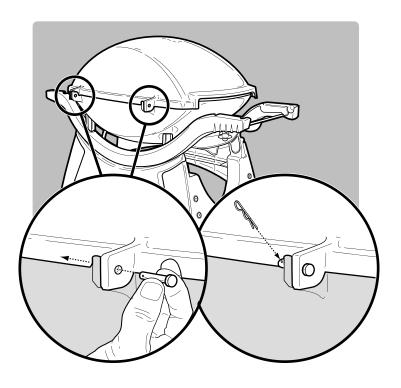


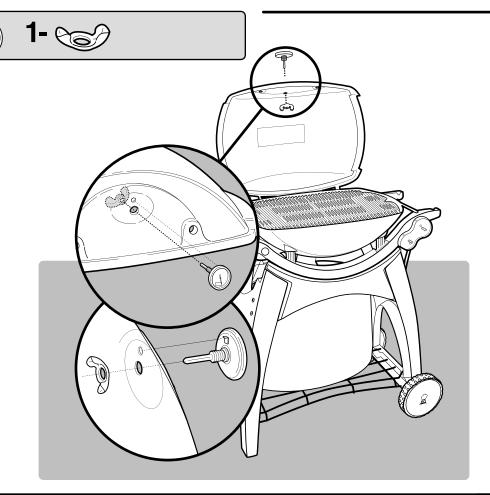


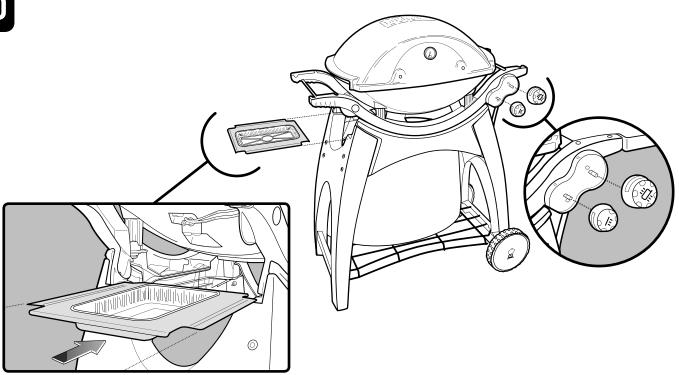




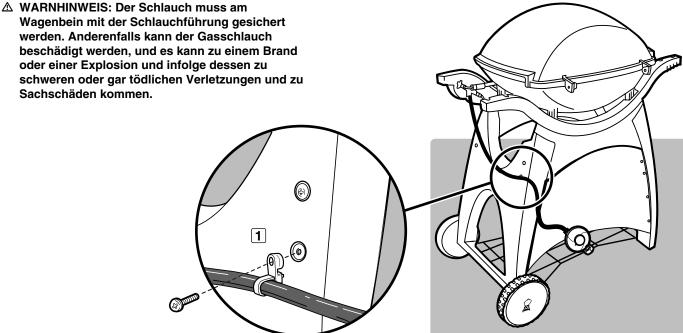


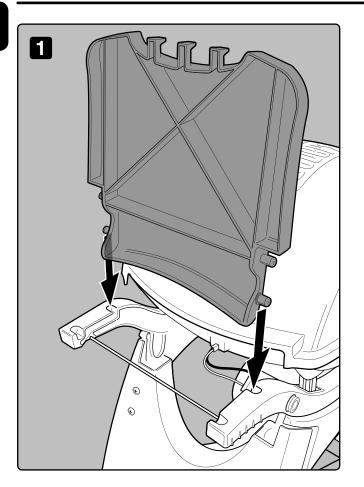


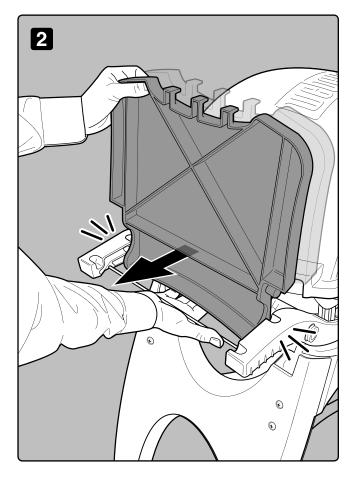


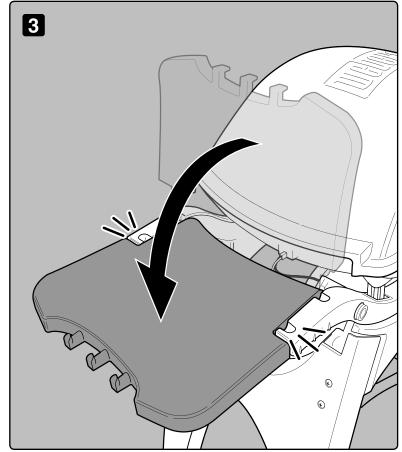


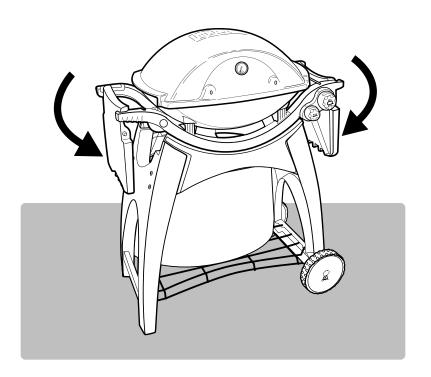
- Wickeln Sie Schlauch und Regler des Weber® Q®-Grills 300/320 ab.
 Entfernen Sie die Schraube am Bein einham Sie
- Entfernen Sie die Schraube am Bein, sichern Sie anschließend den Schlauch und die Halteklammer (1) am Wagenbein.

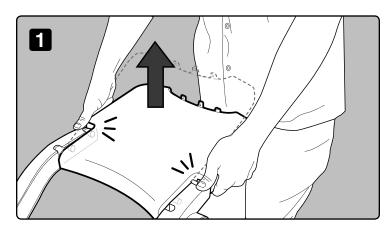


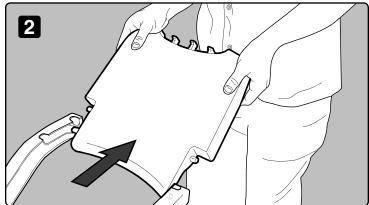


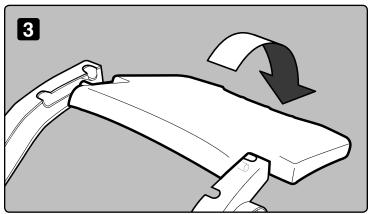


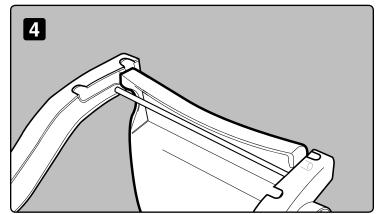




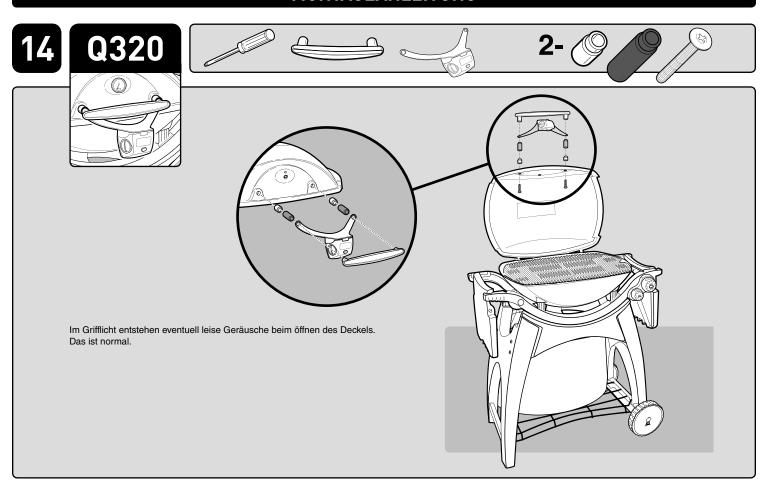


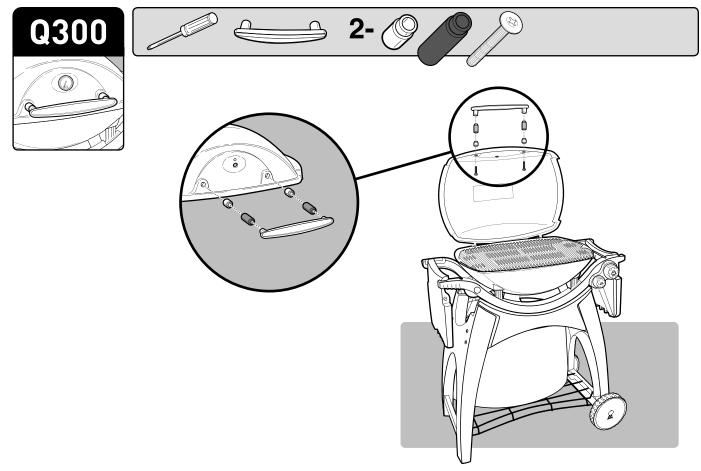






MONTAGEANLEITUNG





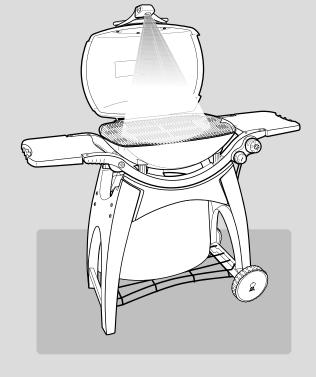
15 Q320

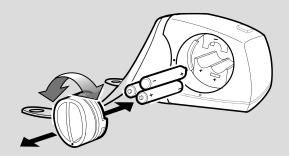


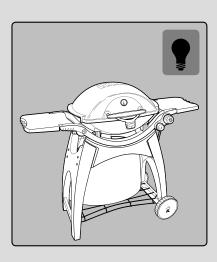
3- ®+ AAA

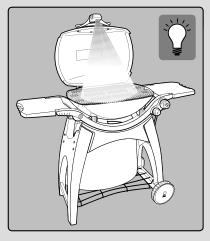
Es werden 3 Alkali-Batterien "AAA" (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt.

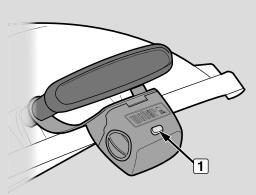
Verwenden Sie ausschließlich Alkalibatterien. Verwenden Sie keine neuen und älteren Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs (Standard, Alkali oder wiederaufladbar) zusammen. Wenn Sie das Weber Q Grill Out™-Grifflicht für einen Monat oder länger nicht verwenden, nehmen Sie die Batterien heraus.







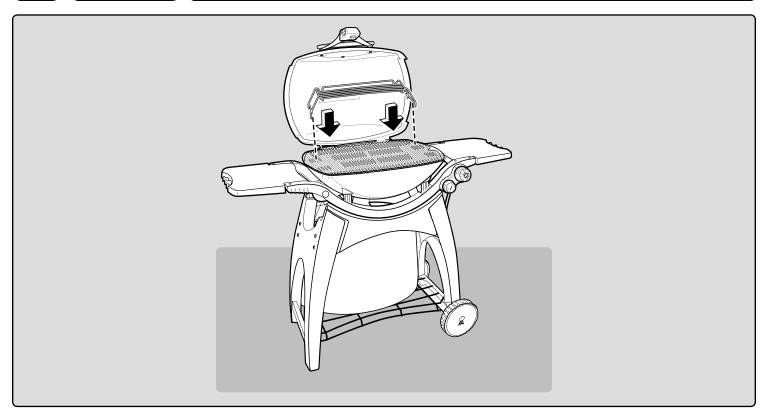




Das Weber Q Grill Out™-Grifflicht verfügt über einen "Positionssensor": Deckel auf – EIN / Deckel geschlossen – AUS. Der "Positionssensor" wird durch den Ein-/Aus-Schalter (1) aktiviert bzw. deaktiviert. Am Tag deaktivieren Sie den Sensor, indem Sie den Tastschalter (1) drücken.

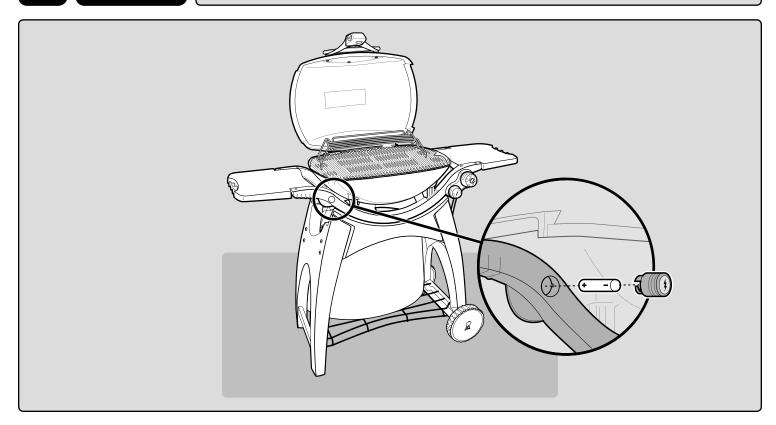
16 Q320





17 Q320 (1) (1) (1) (1)





ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

Ihr Weber-Gasgrill ist eine mobile Grillstation für den Außenbereich. Mit dem Weber-Gasgrill können Sie grillen, braten, rösten und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, wie sie am Küchenherd kaum herzustellen sind. Der Weber-Gasgrill steht auf Rollen, sodass Sie den Standort des Grills im Garten oder auf der Terrasse schnell wechseln können. Mobilität bedeutet auch, dass Sie Ihren Weber-Gasgrill bei einem Umzug mitnehmen können.

Durch die Gasversorgung mit Flüssigpropan (LPG) ist der Grill in kürzester Zeit vorgeheizt, und Sie haben bessere Reguliermöglichkeiten als bei einem Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen für den Zusammenbau Ihres Weber-Gasgrills. Wir bitten Sie daher, vor der Nutzung Ihres Weber-Gasgrills diese Anleitungen unbedingt sorgfältig zu lesen.
- · Gebrauch durch Kinder verboten.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und die Düsen sind ausschließlich für Flüssiggas ausgelegt.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.
- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit 5 kg bis 13 kg Flüssiggas.
- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieses Gerät mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nenn-Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist (im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- · Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- · Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.
- Verwenden Sie einen anderen Schlauch, wenn dies durch örtliche Bestimmungen vorgeschrieben ist.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden.

BETRIEB

- △ WARNHINWEIS: Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen und darf nicht in einer Garage oder auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse betrieben werden.
- △ WARNHINWEIS: Der Weber-Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
- ▲ WARNHINWEIS: Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 60 cm über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden.
- △ WARNHINWEIS: Der Weber-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans und/oder Booten vorgesehen.
- △ WARNHINWEIS: Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel und den Gasschlauch von warmen Flächen fern.
- △ WARNHINWEIS: Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) niemals in der Nähe des Weber-Gasgrills.
- MARNHINWEIS: Bewegen Sie das Gerät nicht bei der Benutzung.
- ▲ WARNHINWEIS: Benutzen Sie beim Gebrauch dieses Geräts hitzebeständige Grillhandschuhe.

LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH

- Wird der Weber[®]-Gasgrill nicht verwendet, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche zugedreht.
- Wenn der Weber®-Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt wird, muss die Gaszufuhr ABGETRENNT werden. Die LP-Gasflasche muss außerhalb von Wohngebäuden an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Die LP-Gasflasche muss im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Ausgebaute LP-Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- Wenn die LP-Gasflasche nicht aus dem Weber®-Gasgrill ausgebaut wird, muss der gesamte Grill mit der Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden
- Der Weber[®]-Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden. (Siehe Abschnitt "WARTUNG" und "Zündung.")
- Überprüfen Sie, ob der Bereich unter dem Bedienfeld und der Bodenablage frei von Gegenständen ist, welche die Zirkulation der Verbrennungsluft oder der Ventilationsluft behindern könnten.
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung und Beschädigungen. (Siehe Abschnitt "WARTUNG.")

WICHTIGE INFORMATION ZUR LP-GASFLASCHE

Die Flasche muss immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. Die Flasche darf auf keinen Fall herunterfallen oder sorglos behandelt werden. Lagern Sie die Flasche niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 51°C (nicht mehr mit der Hand anfassbar) übersteigen könnte. Lassen Sie die Flasche z.B. an warmen Tagen nicht im Auto. Siehe Abschnitt "TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT LP GAS".

Eine Nichtbeachtung dieser GEFAHRENHINWEISE kann zu einem Brand mit schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen.

▲ GEFAHRENHINWEIS

Lagern Sie Reserve- oder nicht angeschlossene LP-Gasflaschen NIEMALS unter oder in der Nähe dieses Grills.

Bei Nichteinhaltung oder Vernachlässigung dieser Regel kann es zu einem Brand mit schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

 MARNHINWEIS: Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten. ◆

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGPROPANGAS

- Flüssigpropangas (LP) ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. LP ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist LP flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- LP-Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten auf diesen Geruch achten.
- LP-Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes LP-Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.
- Die LP-Flasche muss immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. LP-Flaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie die LP-Gasflasche nie an Orten, an denen Temperaturen über 51°C auftreten können (nicht mehr mit der Hand anfassbar -Beispiel: lassen Sie die LP-Gasflasche an warmen Tagen nicht im Auto).
- Behandeln Sie "leere" LP-Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen. Auch wenn sich in der LP-Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch unter Druck stehendes Gas in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer zuerst das Ventil an der Gasflasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie keine beschädigten LP-Gasflaschen. Verbeulte oder rostige LP-Gasflaschen oder LP-Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine neue Flasche ersetzt werden.
- Der Anschluss für den Schlauch an der LP-Gasflasche muss bei jedem Anschließen der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen geprüft werden. Nehmen Sie die Leckagenprüfung z.B. nach jedem Tausch der Gasflasche vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Regler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und dass kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw sein *

	LAND	GASART UND GASDRUCK		
Niederlande, Islai Republik, Zypern	eden, Norwegen, Finnland, nd, Ungarn, Tschechische , Estland, Litauen, Lettland, ien, Slowakische Republik	I _{3B/P} - 30 mbar		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	rankreich, Portugal, Belgien, and, Luxemburg, Italien, n	l ₃₊ - 28 bis 30 / 37 mbar		
Deutschland, Öst	erreich	I _{3B/P} - 50 mbar		
	VERBRAUCHSI	DATEN		
	Hauptbrenner Max.			
kW Propan		Butan		
Q300, Q320	6,1	6,36		
g/h Propan		Butan		
Q300, Q320 434		453		

ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER UND REGELVENTILEINHEIT

⚠ WICHTIGER HINWEIS: Wir empfehlen, dass Sie die Gasschlauch-Baugruppe Ihres Weber-Gasgrills aller 5 Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als 5 Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.

Wenden Sie sich für einen Ersatzschlauch mit Druckregler und Regelventileinheit an den für Sie zuständigen Händler oder Gasinstallateur. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com[®].

ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Verwenden Sie LP-Gasflaschen mit einem Mindestfüllgewicht von 5 kg und einem maximalen Füllgewicht von 13 kg.

Aufgrund der unterschiedlichen Länder- oder regionalen Bestimmungen weichen die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Regler möglicherweise zu den von Ihnen verwendeten ab.

△ Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist.

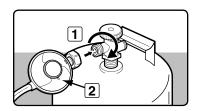
A) Schließen Sie eine Flüssiggasflasche an.

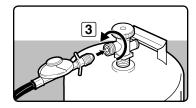
Manche Regler müssen Sie zum Anschließen eindrücken und zum Abtrennen herausziehen, andere Regler sind mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, das an das Gasflaschenventil angeschraubt wird. Befolgen Sie eine der jeweiligen abgebildeten Anleitungen für den Regleranschluss entsprechend Ihrem Reglertyp.

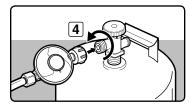
- a) Schrauben Sie den Regleranschluss im Uhrzeigersinn an die Gasflasche (1).
 Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung (2) nach unten zeigt.
- Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche (3) (4).
- c) Drehen Sie den Reglerhebel (5) im Uhrzeigersinn in die Position ,Zu'. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Gasflaschenventil, bis der Regler in seine Position einrastet (6).
- d) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Unten/ Geschlossen befindet. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9). Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und behalten Sie den Druck bei. Schieben Sie die Manschette zu (8) (10). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.
- ⚠ WARNHINWEIS: Der Schlauch muss am Wagenbein mit der Schlauchführung (11) gesichert werden. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen.

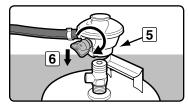
△ GEFAHRENHINWEIS

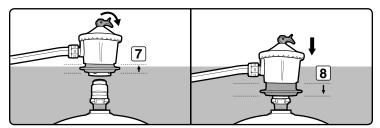
Lagern Sie Reserve- oder nicht angeschlossene LP-Gasflaschen NIEMALS unter oder in der Nähe dieses Grills. •

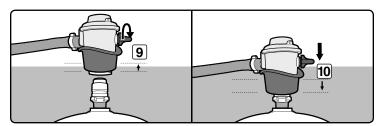


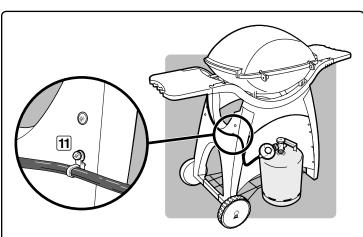














PRÜFEN AUF GASLECKS

Prüfen Sie, dass die Brennerventile geschlossen sind. Überprüfen Sie die Ventile, indem Sie den Bedienknopf hineindrücken und im Uhrzeigersinn drehen. Prüfen Sie, dass sich der Bedienknopf in der Position OFF/AUS befindet. Falls sich der Bedienknopf drehen lässt, drehen Sie ihn weiter bis zum Stopp. Das ist dann die Position OFF/AUS.

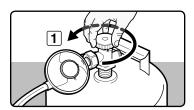
- ▲ WARNHINWEIS: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.
- ▲ WARNHINWEIS: Führen Sie diese Leckagentests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

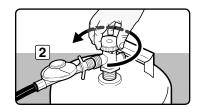
△ GEFAHRENHINWEIS

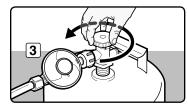
Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und keine offenen Flammen befinden. Funken oder offene Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

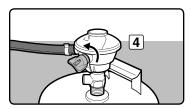
Sie benötigen Folgendes: Propangasflasche, eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.

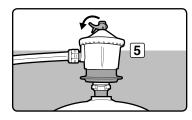
- A) Mischen Sie Seife oder Spülmittel in das Wasser.
- B) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist.
 - a) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn (1)
 (2) (3).
 - b) Drehen Sie den Reglerhebel gegen den Uhrzeigersinn in die Position ,Auf' (4).
 - c) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position ON/EIN (5) (6).
- C) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Armatur mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.

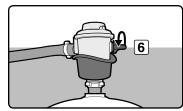










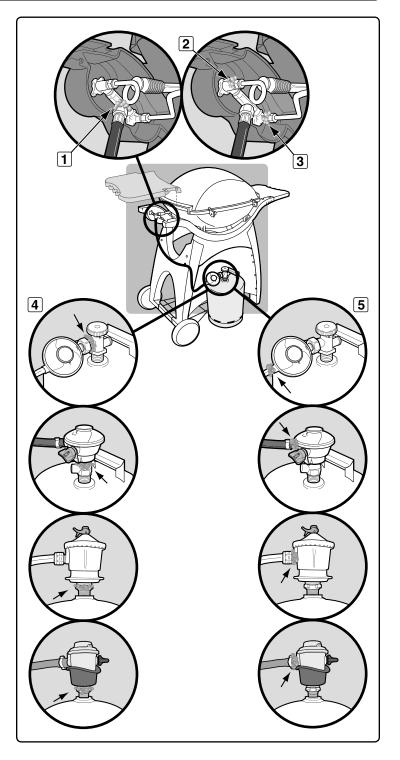


Prüfen Sie

- A) Anschluss Ventil Reglerschlauch (1).
- B) Anschlüsse der Gasleitung Ventil äußerer Brenner (2).
- C) Anschlüsse der Gasleitung Ventil innerer Brenner (3).
- ⚠ WARNHINWEIS: Wenn Sie an einem Anschluss (1, 2 oder 3) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Mutternschlüssel nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben des Anschlusses ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas aus. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.
- D) Anschluss Regler Gasflasche (4).
- ⚠ WARNHINWEIS: Wenn an der Verbindung (4) ein Leck vorhanden ist, entfernen Sie die LP-Gasflasche. Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere LP-Gasflasche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der LP-Gasflasche ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.
- E) Anschluss Schlauch Regler (5).

Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.

Hinweis: Da einige Lecktestlösungen, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen. ◆



WIEDERAUFFÜLLEN DER NEUEN FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Wir empfehlen, dass Sie die LP-Gasflasche wieder auffüllen lassen bzw. tauschen, bevor die Flasche vollständig leer ist.

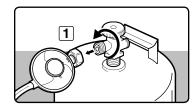
Bringen Sie die LP-Gasflasche zum Wiederauffüllen oder Tauschen zu einem "Propangas"-Händler.

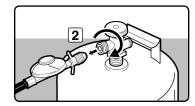
Ausbauen der Propangasflasche:

- A) Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie den Schlauch und die Reglerbaugruppe von der Gasflasche. Befolgen Sie zum Anschließen des Reglers die dem Typ des Reglers entsprechende bebilderte Anleitung.
 - a) Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn von der Flasche ab (1).
 - b) Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Flasche ab (2) (3).
 - c) Drehen Sie den Reglerhebel (4) im Uhrzeigersinn in die Position "Zu". Drücken Sie auf den Reglerhebel, bis sich der Regler von der Gasflasche löst (5).
 - d) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position "Geschlossen" (6) (8). Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9), um den Regler von der Flasche zu trennen.
- B) Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus. •

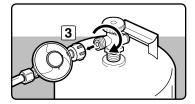
WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

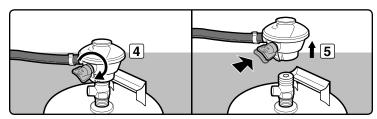
Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE". *

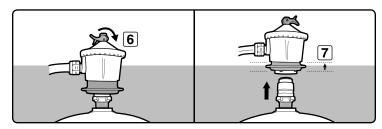


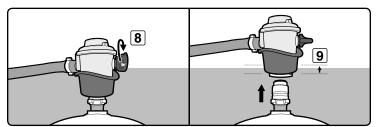












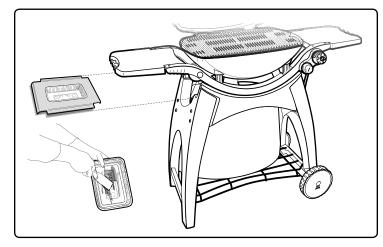
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

FETTFANGWANNE UND ALU-TROPFSCHALE

Ihr Grill verfügt über ein Fettsammelsystem. Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Fettfangwanne und die Tropfschale auf Fettansammlungen.

Entfernen Sie übermäßiges Fett mit Hilfe eines Kunststoffspatels, wie in der Abbildung dargestellt. Waschen Sie bei Bedarf die Fettfangwanne und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beide anschließend mit klarem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

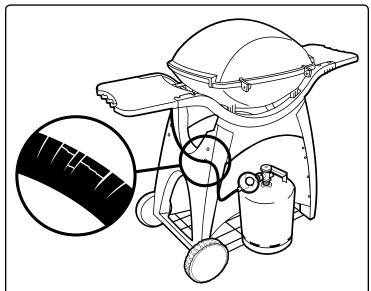
- ▲ WARNHINWEIS: Prüfen Sie die Fettfangwanne und die Alu-Tropfschale vor der Verwendung auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.



PRÜFEN DES SCHLAUCHS

Der Schlauch muss auf jegliche Anzeichen von Rissen untersucht werden.

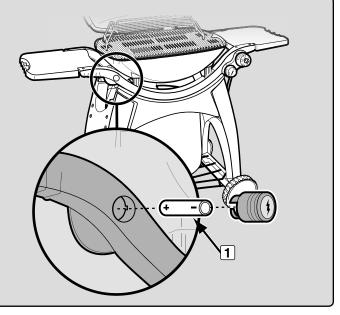
 MARNHINWEIS: Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, auch scheinbar geringfügige, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. ◆



Q320

PRÜFEN DER ZÜNDUNG AN MODELLEN MIT ELEKTRONISCHER ZÜNDEINRICHTUNG

Kontrollieren Sie, dass sich die AAA-Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist (1). Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie diese Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett. ♦



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG

ZÜNDUNG

△ GEFAHRENHINWEIS

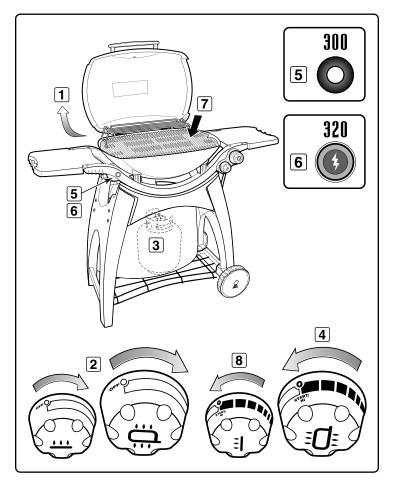
Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

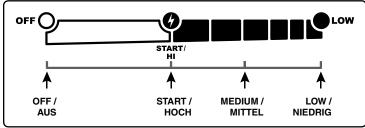
Hinweis: Das Zündsystem zündet die Brenner durch einen Funken von der Zündelektrode im Inneren der Zündkammer. Die Energie für den Funken erzeugen Sie durch Drücken der Zündtaste bis diese klickt.

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)
- Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist (3).
- △ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill, wenn Sie den Grill anzünden.
- D) Drücken Sie den Reglerknopf für den äußeren Brenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HI (4).
- E1) Q300 mit Drücktastenzündung Drücken Sie den Zündungsknopf, sodass dieser klickt (5). Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
- E2) Q320 mit elektronischer Zündung Drücken Sie die Zündtaste (6). Sie können den Funken hören.
- F) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen (7). Sie müssen eine Flamme sehen.
- MARNHINWEIS: Falls der Brenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.
- G) Nachdem der äußere Brenner gezündet ist, können Sie den inneren Brenner zünden (8). Der innere Brenner wird durch äußeren Brenner gezündet. ◆

SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

Drücken Sie den jeweiligen Bedienknopf für den Brenner hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle AUS.





ZÜNDUNG UND VERWENDUNG

MANUELLE ZÜNDUNG

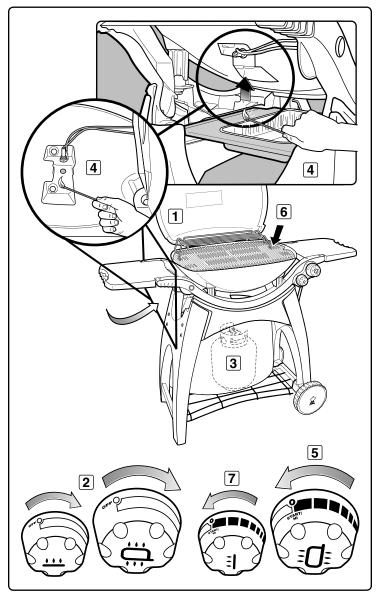
△ GEFAHRENHINWEIS

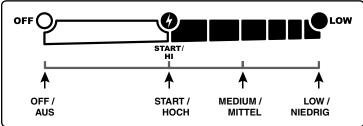
Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie jeden Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF befindet.)
- Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist (3).
- D) Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie die Flamme in die Zündungsöffnung unter dem Zünder (4).
- ▲ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill, wenn Sie den Grill anzünden.
- E) Drücken Sie den Reglerknopf für den äußeren Brenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HI (5).
- F) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie unten durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen (6).
- G) Nachdem der äußere Brenner gezündet ist, können Sie den inneren Brenner zünden (7). Der innere Brenner wird durch äußeren Brenner gezündet. ◆

SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

Drücken Sie den jeweiligen Bedienknopf für den Brenner hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle AUS. ♦





TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

VORHEIZEN DES GRILLS

Ihr Weber®-Gasgrill ist ein energieeffizientes Gerät. Der Grill arbeitet mit einem wirtschaftlich niedrigen Gasverbrauch. Es ist wichtig, den Grill vor dem eigentlichen Grillen vorzuheizen. Zünden Sie den Gasgrill anhand der Anleitung in diesem Benutzerhandbuch an. So heizen Sie den Grill vor: Schließen Sie nach dem Zünden aller Brenner (START/HOCH) den Deckel und heizen Sie, bis die Temperatur zwischen 260° und 290°C (500° bis 550°F) erreicht; das ist die empfohlene Gartemperatur. Dies dauert ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Außenbedingungen von Lufttemperatur und Wind.

Hinweis: Bei einem neuen Grill ist die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen möglicherweise höher als in der Rezeptbroschüre angegeben, da die Oberflächen der Grillkammer noch sauber und blank sind und sehr stark reflektieren. Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z. B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Falls Brenner während des Grillens erlöschen, öffnen Sie den Deckel, schalten Sie die Brenner aus und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie die Brenner erneut zünden

 MARNHINWEIS: Bewegen Sie den Weber®-Gasgrill nicht, wenn der Grill in Betrieb ist oder wenn der Grill heiß ist. ◆

METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN

Das Wichtigste, das Sie beim Grillen wissen müssen, ist, welche Garmethode bei welchen Speisen anzuwenden ist: Direkt oder Indirekt. Der Unterschied ist einfach. Bei der Direkten Methode, vergleichbar dem Braten über einem offenen Feuer, wird die Speise direkt über dem Feuer gegart. Bei der Indirekten Methode wird das Feuer auf beiden Seiten des Essens angeordnet. Die Indirekte Grillmethode eignet sich besonders für größeres Grillgut wie Braten oder ganzes Hähnchen. Der Vorteil ist eine rundum gleichmäßige Bräunung und ein tolles Aroma, wie es kaum in einem Backofen erreicht werden kann. Die richtige Wahl der Grillmethode ist der beste Weg, um optimale Grillergebnisse zu erzielen.

Bei jeder Methode können Sie die Brenner wie gewünscht einstellen. Die Einstellstufen — HIGH/HOCH, MEDIUM/MITTEL, LOW/NIEDRIG oder OFF/AUS — werden in der Tabelle rechts beschrieben. Zum Anbraten von Steaks beispielsweise, stellen Sie die Brenner auf HIGH/HOCH und zum anschließenden Garen auf MEDIUM/MITTEL. Weitere Ideen finden Sie im Rezeptteil in der mit diesem Grill mitgelieferten Grillanleitung.

Hinweis: Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z. B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen. •

GRUNDLAGEN ZUM GRILLEN

Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden die Speisen gleichmäßiger braun und backen nicht am Grillrost an. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.

Wir empfehlen, dass Sie während des Grillvorgangs den Deckel des Grills schließen. Warum? Weil dadurch die Gefahr von Stichflammen gesenkt wird, und weil Ihre Speisen schneller und gleichmäßiger garen.

Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so tragen Sie diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorgangs auf.

Bürsten Sie den Grillrost regelmäßig mit einer Bürste sauber und reinigen Sie die Tropfschale unter dem Grill.

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com®. ◆

METHODEN UND ANWENDUNGEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN	REGLEREINSTELLUNG FÜR INNEREN BRENNER	REGLEREINSTELLUNG FÜR ÄUSSEREN BRENNER
VORHEIZEN		
	HIGH / HOCH	HIGH / HOCH
DIREKT, NIEDRIGE HITZE Hühnchenteile, Würstchen	• • •	
	LOW / NIEDRIG	LOW / NIEDRIG
DIREKT, HOHE HITZE Steaks und Grillgut, welches direkte, hohe Hitze benötigt Dicke Steaks zuerst über direkter, hoher Hitze grillen dann bei niedriger, indirekter Hitze fertig grillen	HIGH / HOCH	HIGH / HOCH
gmen	LOW / NIEDRIG	LOW / NIEDRIG
INDIREKT		A A A
Kleine ganze Hühnchen		
	OFF / AUS	MEDIUM / MITTEL

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG	
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.)	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG."	
Brenner zünden nicht – oder – Brenner brennen in der Position HI/HOCH mit einer kleinen, flackernden Flamme – oder – Temperatur im Grill erreicht in der Position HI/ HOCH lediglich 250° bis 300°C.	Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom schließen Sie das LP-Gasflaschenventil und stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Öffnen Sie den Grilldeckel. Drehen Sie das LP-Gasflaschenventil langsam	
In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.		vollständig auf. Warten Sie mindestens 1 Minute, zünden Sie anschließend den Grill. Siehe Abschnitt "ZÜNDUNG."	
In der Reglerposition HI/HOCH zündet der Brenner nicht	Ist die Gasflasche leer oder fast leer?	Schließen Sie eine neue, volle Gasflasche an.	
oder die Flamme ist schwach.	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Biegen Sie den Brennstoffschlauch gerade.	
	Lässt sich der äußere Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn Sie den äußeren Brenner mit einem Zündholz anzünden können, prüfen Sie das Zündsystem.	
Brenner zündet nicht, wenn Sie die Zündtaste drücken.	Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zu den Brennern vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLE ZÜNDUNG".	Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem im Zündsystem. Siehe Abschnitt "WARTUNG."	
	Ist eine neue Batterie eingesetzt?	Kontrollieren Sie, dass sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Siehe Abschnitt " DER VERWENDUNG DES GRILLS."	
	Sind die Kabel ordnungsgemäß an das Zündmodul angeschlossen?	Stellen Sie sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in die Klemmen am Zündmodul eingesteckt sind. Siehe Abschnitt "WARTUNG."	
	Ist die neue Batterie mit Kunststoff umwickelt?	Nehmen Sie die Kunststoff-Umwicklung ab.	
	Ist der Abstand zwischen Brennerrohr und Zündelektrode zu groß?	Überprüfen Sie, dass das Brennerrohr sich direkt über der Zündelektrode befindet. Siehe Abschnitt "WARTUNG."	
Auftreten von Stichflammen: A ACHTUNG: Legen Sie die Grillkammer	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt?	Das Vorheizen erfolgt 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern auf HI/HOCH.	
nicht mit Aluminiumfolie aus.	Sind die Grillroste stark mit angebranntem Fett überzogen?	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG."	
	Ist die Grillkammer "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können?	Reinigen Sie die Grillkammer.	
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, wenn der Brennerregler in der Position HI ist. Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie die Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG."	
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern" (Ähnlich wie beim Abblättern von Farbe)	Die Deckelinnenseite besteht aus Gussaluminium und hat keinen Farbauftrag. Die Farbe kann nicht "abblättern" Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert.	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG."	
	ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT.		

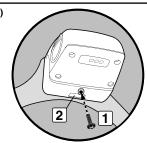
Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

PROBLEMBEHEBUNG BEIM GRIFFLICHT (Q320)

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Weber Q Grill Out [™] -Grifflicht leuchtet nicht auf.	Sind die Batterien verbraucht?	Ersetzen Sie die Batterien.
	Sind die Batterien korrekt eingebaut?	Siehe Montageabbildungen.
	Ist der Deckel geöffnet und ist der Schalter eingeschaltet?	Das Licht erleuchtet, wenn der Deckel geöffnet ist.
	Ist das Weber Grill Out™-Grifflicht aktiviert?	Drücken Sie den Schalter.

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

Zum Austauschen der Batterien demontieren Sie den Lampensockel. Lösen Sie dazu die Schraube (1). Drücken Sie auf die Lasche (2) und ziehen Sie die Teile auseinander. Danach ziehen Sie durch Drehbewegung den Drehknopf heraus.



REINIGEN

MARNHINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill auf OFF/AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.

Außenflächen – Diese können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach

 VORSICHT: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills oder der Wagenflächen niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.

Grillroste – Reinigen Sie diese Teile mit einer Edelstahl-Drahtbürste. Nehmen Sie den Rost bei Bedarf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend klar nach.

Wenden Sie sich für die Verfügbarkeit von Ersatzgrillrosten an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

Fettauffangschalen – Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Kunststoffschaber. Reinigen Sie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich.

Innenseite Grillkammer – Bürsten sie alle Verschmutzungen vom Brenner ab. ERWEITERN SIE DIE BRENNERANSCHLÜSSE (ÖFFNUNGEN) NICHT. Reinigen Sie die Innenseite der Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Innenseite des Deckels – Wischen Sie, wenn der Deckel noch warm ist, die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um dauerhafte Fettablagerung zu verhindern. Abgelagertes Fett ähnelt abblätternder Farbe.

Ausklappbare Arbeitsflächen – Reinigen Sie diese Flächen mit einem weichen Tuch und Seifenwasser.

Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Spülen Sie nach dem Reinigen gut mit Wasser nach. Die abklappbaren Arbeitsflächen dürfen nicht als Schnittbretter verwendet werden. ♦

WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

Ihr Weber®-Gasgrill ist, wie alle Gasgeräte, die im Freien verwendet werden, ein beliebter Ort für Spinnen und andere Insekten. Diese nisten sich gern im Venturibereich (1) der Brennerrohre ein. Dadurch wird der Gasfluss blockiert, sodass Gas zurück aus der Luftklappe ausströmt. Dadurch kann ein Brand in und um die Luftklappe entstehen, wodurch eine ernsthafte Beschädigung Ihres Grills verursacht wird.

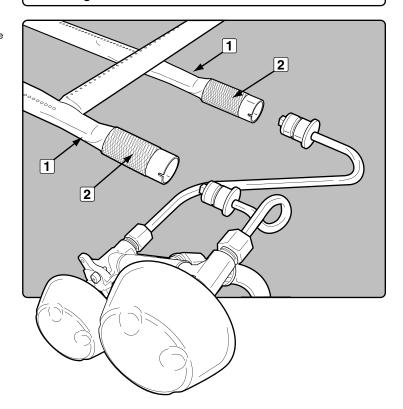
Die Luftöffnungen der Brenner sind mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Luftöffnungen der Brenner in die Brennerrohre zu verhindern.

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie das Spinnen-/Insektengitter mindestens einmal im Jahr, bzw. je nach Verschmutzungsgrad überprüfen. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG" Prüfen und reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter auch, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

- A) Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme.
- B) Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
- C) Der Grill heizt ungleichmäßig.
- D) Der Brenner zündet nicht.

△ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie diese Symptome nicht beheben, kann es zu einem Brand kommen, der zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann. •



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

Sie benötigen einen Schlitzschraubendreher.

- A) Ihr Weber®-Gasgrill muss AUS und kalt sein.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche zu.
- C) Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Grillroste heraus.

Ausbauen der Brenner

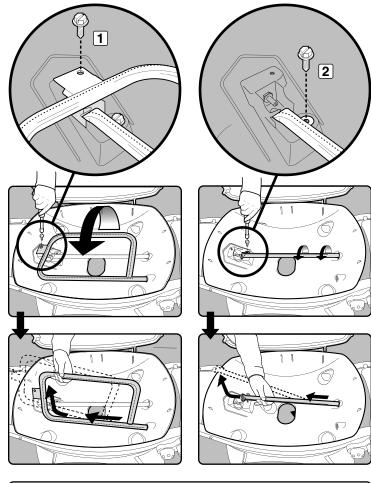
- A) Entfernen Sie die 20 x 1/4" Schrauben, mit denen das Brennerrohr an der Grillkammer (1) befestigt ist.
- B) Drehen Sie den äußeren Brenner um 90°. Schieben und heben Sie die Brenner von der Brennerdüse und nehmen Sie sie aus der Grillkammer.
- C) Wiederholen Sie diesen Vorgang für den inneren Brenner (2).
- △ VORSICHT: Gehen Sie beim Herausnehmen und Wiedereinbauen der Brenner vorsichtig vor. Üben Sie keine Kraft auf die Gasleitungen zwischen Brennern und Reglerventil (3) aus und biegen Sie diese nicht.

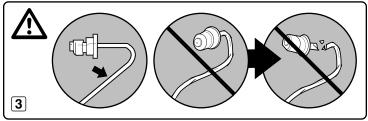
Reinigen der Brenner

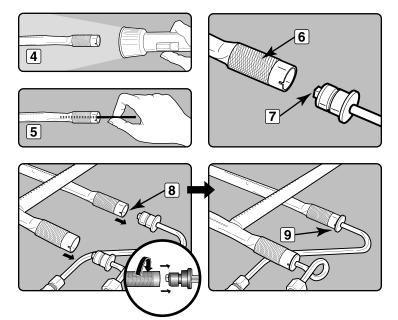
- A) Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der einzelnen Brenner an (4).
- B) Reinigen Sie das Innere der Brenner mit Hilfe eines Drahts (ein gerade gebogener Kleiderbügel ist z. B. gut geeignet) (5).
- C) Prüfen und reinigen Sie die Luftöffnungen an den Enden der Brenner (6). Prüfen und reinigen Sie die Brennerdüsen an der Brennerventilbasis (7). Reinigen Sie die Außenseite der Brenner mit einer Stahlbürste. Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse frei von Verschmutzungen sind.
- △ VORSICHT: Erweitern Sie die Brenneröffnungen beim Reinigen nicht.
- D) Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen. Setzen Sie nach dem Reinigen des Spinnen-/Insektengitters und des Brenners den Brenner wieder ein.

Wiedereinbauen der Brenner

- A) Zum Wiedereinbauen der Brennerrohe führen Sie die vorher beschriebenen Schritte "Ausbauen der Brenner" in umgekehrter Reihenfolge durch. Prüfen Sie die ordnungsgemäße Montage, bevor Sie die Brenner festschrauben.
- △ VORSICHT: Die Brenneröffnungen (8) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (9) positioniert werden.







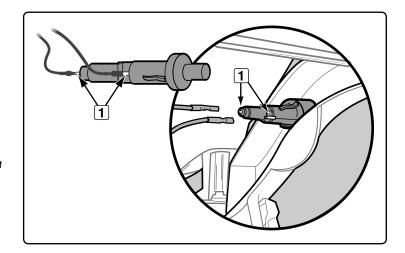
BEDIENUNG DES DRUCKTASTEN-ZÜNDSYSTEMS

Falls das Drucktasten-Zündsystem nicht zündet, überprüfen Sie den Gasstrom, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLE ZÜNDUNG". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem im Zündsystem.

⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF/AUS eingestellt sein.

- Prüfen Sie, dass beide Zündkabel ordnungsgemäß an die Zündelektroden angeschlossen sind (1).
- Prüfen Sie, dass sich der Zündknopf vollständig hereindrücken lässt, klickt und wieder herauskommt.

Falls Sie das Zündsystem immer noch nicht zünden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com[®]. ◆



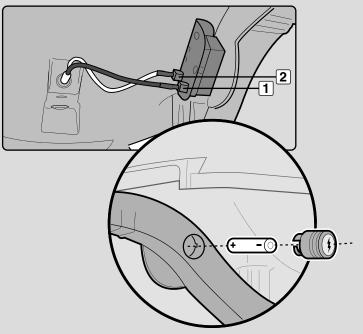
Q320

BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS

Falls das elektronische Zündsystem nicht zündet, überprüfen Sie den Gasstrom, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLE ZÜNDUNG". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem im elektronischen Zündsystem.

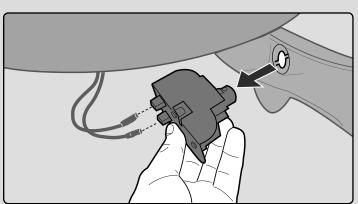
- Überprüfen Sie, dass sowohl das schwarze (1) als auch das weiße (2) Kabel ordnungsgemäß an die Zündelektroden des Zündmoduls angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie, dass sich die AAA-Batterie (nur Alkaline) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.
- Stellen Sie sicher, dass der Taster der elektronischen Z
 ündung ordnungsgem
 äß
 funktioniert. H
 ören Sie und schauen Sie, ob am Brenner Funken erzeugt werden.

Falls Sie das elektronische Zündsystem immer noch nicht zünden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. •



AUSTAUSCHEN DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS

Wenn das Zündsystem ausgetauscht wird, muss dieses ordnungsgemäß ausgebaut und entsorgt werden. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung finden Sie auf der Rückseite.



JÄHRLICHE WARTUNG

Inspektion und Reinigung von Spinnen-/Insektengittern

Wenn sich Staub oder Schmutz auf dem Spinnen-/Insektengitter befindet, entfernen Sie den Brenner, um das Gitter zu reinigen. Siehe "REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN VON BRENNERROHREN".

Bürsten Sie das Spinnen-/Insektengitter vorsichtig mit einer weichen Bürste (z.B. einer alten Zahnbürste) sauber.

▲ ACHTUNG: Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter nicht mit Hilfe von harten oder spitzen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich das Spinnen-/Insektengitter nicht verzieht und dass die Gitteröffnungen nicht erweitert werden.

Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen. Setzen Sie nach dem Reinigen des Spinnen-/Insektengitters und des Brenners den Brenner wieder ein.

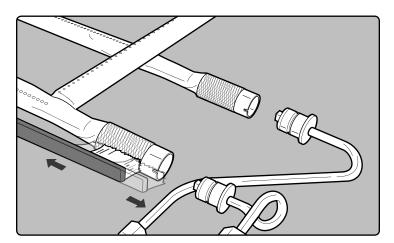
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter **www.weber.com**[®].

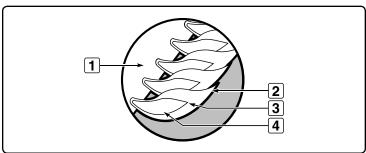
Muster der Hauptbrennerflamme

Die Brenner von Weber®-Gasgrills werden werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. In der Abbildung sehen Sie das korrekte Flammenmuster.

- A) Brennerrohr (1)
- B) Spitzen flackern gelegentlich gelb (2)
- C) Hellblau (3)
- D) Dunkelblau (4)

Wenn die Flammen nicht gleichmäßig über das Brennerrohr verteilt sind, reinigen Sie den Brenner. \blacklozenge





NOTIZEN

NOTIZEN

 Δ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen, die Betriebsgenehmigung gilt nur in dem entsprechenden Land. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie an der Außenseite des

Diese Bauteile sind gasführende oder gasbrennende Komponenten. Wenden Sie sich bezüglich Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products LLC an die Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products LLC.

⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products LLC durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektround Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51 4600 Wels

AUSTRIA

TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM SprI

Blarenberglaan 6 Bus 4 Industriezone Noord BE-2800 Mechelen **BELGIUM**

TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246 25243 Průhonice CZECH REPUBLIC

TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby

DANMARK

TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ PO Box 10559 UNITED ARAB EMIRATES

TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise - BP 80322 95617 Cergy Pontoise Cedex **FRANCE** TÉL: +33 810 19 32 37

service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194 55218 Ingelheim DEUTSCHLAND

TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

8521 NA Sint Nicolaasga Postbus 18 8520 AA Sint Nicolaasga **NETHERLANDS**

TEL: +31 513 4333 22: info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H 1-104 Reykjavik ICELAND TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Stree Petach, Tikva 49001 ISRAEL

TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Sri

Centro Polifunzionale "Il Pioppo" Viale della Repubblica 46 36030 Povolaro di Dueville – Vicenza

TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153 04-766 Warszawa POLSKA

TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai Meadowdale, Edenvale Gauteng SOUTH AFRICA

TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Sri

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 Despacho 10 B E-08173 Sant Cugat del Vallès Barcelona SPAIN

TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

8404 Winterthur **SWITZERLAND**

TEL: +41 52 24402 50: info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED The Four Columns

Broughton Hall Business Park Skipton, North Yorkshire BD23 3AE UNITED KINGDOM TEL: +44 01756 692611;

customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA

TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region, Leninskiy District Rumvantsevo Village Building 1 RUSSIA

TEL: +7 495 973 16 49: info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186

HUNGARY

TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact: Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact: Weber-Stephen Deutschland GmbH, info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact: Weber-Stephen Nordic ApS

Der Weber® Q® Grill schließt Designs und Funktionen ein, die ursprünglich von Robert DeMars von Original Ideas, Inc. entwickelt wurden. Der Q® Cart® schließt Designs und Funktionen ein, die ursprünglich von Robert DeMars von Original Ideas, Inc. entwickelt wurden.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC www.weber.com®